



ACQUISTATO IL

Lugana di Sirmione DOC 2024

2024

Deciso, saporido e minerale



Svinando

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Lombardia
Uve	Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione Vendemmia manuale delle uve seguita da raffreddamento delle stesse in cella. Pressatura soffice, decantazione statica a freddo e successiva fermentazione a bassa temperatura mantenendo distinte le singole parcelle. Dopo il primo travaso, contatto per 6/8 mesi con le fecce nobili in serbatoi di acciaio. Riposa in bottiglia per 2 mesi

Sensazioni Giallo paglierino. Fine ed elegante, note di fiori bianchi, pesca e note tropicali. Sul finale si percepisce una delicata sensazione di pasticceria. L'ingresso deciso, saporido e minerale. Gusto leggermente tropicale ed esotico. Lungo, al palato permane una bella e leggera nota acida, molto pulita e fine che invoglia la beva. Struttura e complessità tipiche del vitigno permetteranno un'evoluzione nel tempo con note più importanti di frutta candita e frutta matura.

Questo Lugana di Sirmione DOC è uno dei tanti buoni vini prodotti dalla famiglia Avanzi, orgogliosi vignaioli del lago di Garda. Prodotto con uve Turbiana in purezza, il nome locale del Trebbiano di Lugana, questo interessante bianco del territorio rappresenta perfettamente la filosofia dell'azienda. Vendemmia manuale delle uve giunte a perfetta maturazione, subito dopo il conferimento i grappoli vengono raffreddate in cella per salvaguardare gli aromi migliori del vitigno. Tutte le parcelle vengono distinte e lavorate separatamente. Dopo la vinificazione, inoltre, si effettua un primo travaso, lasciando il vino in contatto con le proprie fecce nobili per 6/8 mesi. Poi, dopo l'imbottigliamento, il vino riposa in bottiglia per almeno due mesi prima di essere messo in commercio. Giallo paglierino, questo bianco ha profumi fini ed eleganti. Note di fiori bianchi, pesca e frutta tropicale. A rendere il tutto ancora più intrigante, dopo alcuni secondi emerge chiaramente una nota di fine pasticceria. In bocca si presenta deciso, saporido e minerale. Ritornano le note di frutta tropicale ed esotica. La lunga persistenza prolunga per diversi secondi il piacere di aver bevuto. Grazie alla sua notevole struttura e la complessità tipica del vitigno, è probabile che questo vino evolva positivamente con il passare degli anni. Magnifico con il prosciutto crudo, è un vino che si dimostra semplicemente ideale anche con in abbinamento a risotti e primi piatti saporiti.

In un mondo sempre più complesso e competitivo, la famiglia Avanzi può dichiarare con convinzione di aver realizzato il sogno di una vita e di essere nientemeno che "Viticoltori per passione, dal 1931". Azienda amata e apprezzata dalla critica e da tanti appassionati in ogni parte del mondo, ha le sue radici sulle sponde del lago di Garda. Qui, più di ottanta anni fa, ha avuto inizio la loro meravigliosa avventura. La famiglia produce vini rari e preziosi, all'interno di due denominazioni molto interessanti, quella del Lugana, di gran moda in questi anni, e quella del Garda Classico. Oggi l'azienda può contare su impianti suddivisi in quattro tenute che si trovano nei comuni di Sirmione, Desenzano del Garda e Polpenazze del Garda. Tutti i vini proposti nascono esclusivamente da uve coltivate dalla famiglia, nel cuore della sua storica zona di origine.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821